



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAFESLİ ELMALI KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

125 gram tereyağı
120 mililitre yoğurt
85 mililitre sıvı yağ
1 çay bardağı nişasta
5 gram tuz
Yarım paket kabartma tozu veya karbonat
500 gram un
50 gram pudra şekeri
İçi için:
4 adet kabuğu soyulmuş elma
1 çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Ceviz
Üzeri için:
Pudra şekeri

Elmaları rendeleyerek toz şekerle pişirin. Soğuduğunda tarçın ilave edip karıştırın. Tereyağını oda sıcaklığına geldiğinde küçük parçalar halinde yoğurma kabına alın. Pudra şekeri ve nişasta ilave edip elinizle karıştırın. Un hariç diğer malzemeleri karıştırıp yavaş yavaş elenmiş un ekleyerek yoğurun. Hamuru dinlendirin, beş bezeye ayırın. Hafif unladığınız tezgahta her bezeyi ayrı ayrı merdane yardımı ile açın. Aynı ölçüde olmaları için tencere kapağı ile kesin. Ortasını bulmak için D şekline getirip, 4 eşit parçaya bölün. 4 üçgen parçaya bıçak yada hamur keseceği ile sivri ucundan başlayarak 3 tane V şeklinde kesik atın. Üçgen parçanın ortasından elmalı içi baş parmak gibi döşeyin. Sağlı sollu kundak kapatır gibi kapatın. Tepsiye aralıklı dizerek 180 derece fırında pişirin.

